



ACCENT HOTELS

Gotthard Therme  
Hotel & Conference

★★★★

# NAPI AJÁNLAT

## TÄGLICHES ANGEBOT • DAILY OFFER

### HÉTFŐ / MONTAG / MONDAY / PONDĚLÍ

Borjú gulyásleves / Gulaschsuppe vom Kalb / Veal goulash  
Gulášová polévka s telecím masem



Édes morzsába forgatott túrógombóc, vaníliás tejföllel,  
epervelővel / Topfenknödel mit süßen Semmelbröseln,  
Vanillecreme und Erdbeerpüree überzogen / Cottage  
cheese dumplings with sweet crumbs, vanilla sour cream  
and strawberry / Tvarohové knedlíky obalované ve sladké  
strouhance, vanilková smetana, jahodové pyré



### KEDD / DIENSTAG / TUESDAY / ÚTERÝ

Petrezselymes-tejszínes zöldborsó leves / Rahmigen  
Erbsensuppe mit Petersilien / Creamy green pea soup with  
parsley / Hrachová smetanová polévka s petrželkou



Mézzel-mustárral pácolt csirkecomb filé zöldséges jázmin  
rizzsel, rucolás salátával / In Honig und Senf marinierte  
Hähnchenkeule ohne Knochen, Jasminreis mit Gemüse,  
Rucola-Salat / Chicken leg marinated in honey and mustard  
with vegetable jasmine rice and arugula salad / Vykostěné  
kuřecí stehno nakládáné v medu a hořčici, jasmínová rýže se  
zeleninou, salát rukola



### SZERDA / MITTWOCH / WEDNESDAY / STŘEDA

Tavaszi zöldségleves / Frühlingsgemüsesuppe / Spring  
vegetable soup / Jarní zeleninová polévka



Kukoricás bundában sült hekkfilé burgonyapürével, vajas  
zöldborsóval / Hechtfilet im Maismantel mit Kartoffelpüree  
und buttrige Grünerbse / Grilled hake fillet in a corn coat  
with mashed potatoes and buttered green peas / Filé z hejka  
smažené v kukuřičném kabátku, bramborová kaše, hrášek na  
másle



### CSÜTÖRTÖK / DONNERSTAG / THURSDAY / ČTVRTEK

Karalábé krémleves rozmaringos grissinivel / Kohlrabi-  
Cremesuppe, Rosmarinsticks Grissini / Creamy kohlrabi  
soup with rosemary grissini / Kedlubnová krémová polévka,  
rozmarýnové tyčinky grissini



Gnocci csirkemell csíkokkal, friss parajjal, kéksajt morzsával  
Gnocchi mit Hühnernudeln, frischem Spinat, mit  
Blauschimmelkäse bestreut / Gnocchi with chicken breast,  
spinach and blue cheese crumbs / Gnocci s kuřecími  
nudličkami, čerstvým špenátem, posypané modrým sýrem



### PÉNTEK / FREITAG / FRIDAY / PÁTEK

Medvehagymás sajtkrémleves / Frischkäsesuppe mit Bärlauch  
Creamy cheese soup with wild garlic / Krémová sýrová polévka  
s medvědí česnekem



Pulykamell ragu zöldborsóval, gombával, pirított burgonyával  
Putenbrustragout mit grünen Erbsen, Pilzen und gerösteten  
Kartoffeln / Turkey breast stew with green peas, mushroom and  
roasted potatoes / Ragú z krůtích prsou, se zeleným hráškem,  
houbami a opékanými bramborami



### SZOMBAT / SAMSTAG / SATURDAY / SOBOTA

Bodzás eperkrémleves / Erdbeer-Holunder-Cremesuppe  
Strawberry cream soup with elderberry / Jahodová a  
bezinková krémová polévka



Mozzarellával, paradicsommal töltött karaj, grillezett  
zöldségekkel, fűszeres burgonyával / Schweinekotelett gefüllt  
mit Mozzarella und Tomaten, gegrilltem Gemüse, würzigen  
Kartoffeln / Pork chop filled with mozzarella and tomato,  
grilled vegetables and spicy potatoes / Vepřová kotleta plněná  
mozzarellou a rajčaty, grilovaná zelenina, kořeněné brambory



### VASÁRNAP / SONNTAG / SUNDAY / NEDĚLE

Vasárnapi húsleves lúdgégével / Hühnersuppe mit Nudeln  
Chicken soup / Nedělní vývar s těstovinami



Parmezános bundában sült csirkemellfilé, pikáns paradicsomos  
spagettivel / Hühnerbrust im Parmesanmantel, würzige  
Tomatenspaghetti / Parmesan crusted chicken breast fillet with  
spicy tomato spaghetti / Kuřecí prsa v parmezánovém kabátku,  
pikantní rajčatové špagety



Allergén anyagok:

Allergens:



GLUTÉN  
GLUTENE



RÁK  
CRAB



TOJÁS  
EGG



HAL  
FISH



FÓLDIMOGYORÓ  
PEANUT



SZÓJA  
SOY



LAKTÓZ  
LACTOSE



DIÓFÉLE  
NUTS



ZELLER  
CELERY



MUSTÁR  
MOUTARD



SZEZÁMMAG  
SESAM SEED



KÉN-DIOXID  
ÉS SZULFITOK  
SULPHURE-  
DIOXIDE



PUHATESTŰEK  
MOLLUSC



CSILLAGFÜRT  
LUPIN